

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Bukittinggi merupakan salah satu kota destinasi wisata. Hal ini menjadikan kota Bukittinggi sebagai tujuan wisata bagi para pengunjung baik lokal maupun pengunjung luar negeri. Sebagai tempat tujuan wisata pastilah memiliki ciri khas yang dijadikan unggulan destinasi yaitu salah satunya oleh-oleh khas dari Bukittinggi. Oleh-oleh khas ini adalah produk keripik sanjai yang telah ternama sampai keluar daerah Sumatera Barat. Produk keripik sanjai ini merupakan olahan makanan dari bahan baku ubi kayu/singkong yang diolah melalui tahap pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan dan pemberian bumbu. Keripik sanjai yang dijual pun beraneka ragam rasanya dari keripik sanjai balado, keripik sanjai asin dan keripik sanjai tawar. Keripik sanjai ini dapat diperoleh di pasar-pasar yang ada di kota Bukittinggi seperti pasar atas, pasar bawah, pasar aur kuning. Selain itu keripik sanjai juga dapat diperoleh di toko-toko oleh-oleh keripik sanjai yang berada di sepanjang jalan dekat batas kota Bukittinggi atau juga bisa datang langsung ketempat pembuatan keripik sanjai yang berada di kampung Sanjai yang terletak di kota Bukittinggi. Kampung Sanjai merupakan daerah pertama penghasil keripik sanjai yang saat ini telah menjadi sentra penghasil keripik sanjai terbanyak di Sumatera Barat. Teknologi proses produksi yang diterapkan industri keripik sanjai ini masih bersifat tradisional, sehingga kadangkalanya terjadi hambatan yang dapat menyebabkan kerusakan-kerusakan atau penyimpangan pada produk yang dihasilkan sehingga produk tidak dapat dijual ke konsumen.

Pengendalian kualitas merupakan salah satu teknik yang perlu dilakukan mulai dari sebelum proses produksi berjalan, pada saat proses produksi, hingga proses produksi menghasilkan produk akhir. Pengendalian kualitas dilakukan agar dapat menghasilkan produk berupa barang atau jasa yang sesuai dengan standar yang diinginkan dan direncanakan, serta memperbaiki kualitas produk yang belum

sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan sedapat mungkin mempertahankan kualitas yang telah sesuai (Harahap, 2016).

Rekayasa sistem pengendalian kualitas dapat diartikan pula sebagai proses perbaikan mutu secara terus menerus dalam perancangan produk dan proses, dengan penerapan peralatan (*tools*) yang tepat, diharapkan produk yang dihasilkan juga akan sesuai dengan harapan konsumen dan spesifikasi yang telah disyaratkan perusahaan.

Keripik sanjai merupakan suatu usaha produksi yang menerapkan *home* industri atau bisa juga disebut IKM yang masih bersifat tradisional. Salah satu *home* industri keripik sanjai yang berada di kampung Sanjai adalah usaha keripik sanjai Amak Haji yang beralamatkan di jl. Mr. Assa'at No. 33 Bukittinggi. Produk keripik sanjai yang di produksi di sanjai Amak Haji ini berupa olahan dari ubi kayu yang diproses dari bahan baku hingga produk jadi yang melalui tahapan pengupasan, pencucian, pengirisan, penggorengan dan pemberian bumbu. Produk yang dipasarkan tidak hanya keripik sanjai melainkan ada produk-produk olahan lainnya, tapi yang menjadi produk utama dan unggulan adalah keripik sanjainya. Keripik sanjai yang dipasarkan memiliki berbagai macam rasa seperti keripik sanjai asin, keripik sanjai tawar, keripik sanjai balado merah, keripik sanjai balado asam durian, keripik sanjai balado hijau dan keripik sanjai bumbu jagung. Kelebihan yang ditawarkan di sanjai Amak Haji ini adalah konsumen dapat membelinya sesuai kebutuhan karena keripik sanjai di sanjai Amak Haji ini bisa menerapkan pembelian dengan kapasitas yang banyak tergantung keinginan konsumen.

Tingginya permintaan pasar dan minat konsumen akan keripik sanjai ini menjadikan produk ini dituntut untuk tetap memiliki kualitas dan mutu yang baik sehingga citra produk tetap terjaga. Karena proses produksi yang diterapkan masih bersifat tradisional, adakalanya produk yang dihasilkan terjadi hambatan yang dapat menyebabkan kerusakan-kerusakan atau penyimpangan pada produk sehingga produk tidak dapat dijual ke konsumen, kerusakan dan penyimpangannya berupa produk yang gosong, bumbu tidak rata dan lain sebagainya. Akibat adanya hambatan yang dapat menyebabkan kerusakan ini, kualitas dari produk menjadi menurun. Penyebabnya bisa diakibatkan karena

belum ada standarisasi untuk produknya dalam produksi seperti berapa lama menggoreng, cara yang tepat dalam pengadukan bumbu dan lain sebagainya.

Tabel 1.1 Penyebab Kerusakan atau Penyimpangan Produk Hasil Pengamatan Awal

No	Penyebab Kerusakan atau Penyimpangan
1	Bahan Baku
2	Proses Produksi
3	Karyawan
4	Safety
5	Tidak adanya standarisasi produk
6	Kurang paham tentang kualitas

Sumber: Pengamatan Awal Penelitian Tugas Akhir Yogy Putra Pradana, 2020

Berdasarkan penyebab kerusakan dari tabel pengamatan, tidak adanya standarisasi produk dalam produksi menjadi salah satu penyebab perlu adanya peningkatan untuk perbaikan kualitas pada produk.

Melakukan pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan berbagai macam metode untuk menyelesaikannya. Berdasarkan penelitian terdahulu yang sebelumnya telah dilakukan oleh Esti Tri Pusparini dan rekan pada tahun 2018 dengan judul jurnal “Rekayasa Sistem Pengendalian Mutu Produk Olahan Singkong Dengan Metode Proses Kontrol Statistik (Studi Kasus Kripik Singkong Merk “Bah Dukun” Di CV. Arva Snack)” jurnal ilmiah mahasiswa agroinfo galuh, volume 4 nomor 3. Permasalahan yang terjadi di CV. Arva Snack adalah melakukan perbaikan pengendalian mutu dengan melakukan pembentukan standar operasional prosedur pada setiap tahapan produksi serta memperbaiki metode penggorengan, membuat SOP penggunaan mesin, pengawasan kepada pekerja dan meningkatkan lingkungan kerja.

Metode yang tepat untuk digunakan dalam penyelesaian pengendalian kualitasnya adalah dengan menggunakan metode proses kontrol statistik. *Statistical Process Control* (SPC): adalah penerapan teknik statistik untuk mengukur dan menganalisa variasi yang terjadi selama proses produksi berlangsung.

Penggunaan metode ini dianggap efektif dan efisien karena penggunaan alat bantu yang mendukung pengaplikasian dari pengendalian kualitas dan mutu. Adapun alat bantu yang digunakan pada metode proses kontrol statistik ini adalah penggunaan alat bantu *old seven tools* dan *new seven tools*. Perpaduan antara

penggunaan alat bantu *old seven tools* dan *new seven tools* ini diharapkan mampu untuk menyelesaikan permasalahan yang akan diangkat. Penggunaan metode proses kontrol statistik ini diharapkan juga mampu dan sesuai untuk menyelesaikan *case* permasalahan yang berkaitan dengan inti permasalahan di sanjai Amak Haji.

1.2. Rumusan Masalah

Penelitian mengenai pengendalian kualitas dan mutu ini dilakukan di sebuah IKM di kota Bukittinggi dengan judul “Rekayasa Sistem Pengendalian Kualitas dengan Metode Proses Kontrol Statistik Pada Usaha Keripik Sanjai Balado Amak Haji Bukittinggi”. Berdasarkan hasil pengamatan dan *survey* pendahuluan bahwasannya sanjai Amak Haji masih menggunakan proses produksi secara tradisional. Belum adanya standarisasi produk dalam produksi menjadi salah satu hambatan bagi sanjai Amak Haji karena produksi yang dilakukan berdasarkan perkiraan seperti:

1. Pada proses pencampuran bumbu, jika dirasa bumbu sudah tercampur rata maka ketahap selanjutnya sehingga terkadang ditemukan keripik yang tidak tercampur bumbu alhasil keripik ada yang menjadi tawar.
2. *Visual* keripik saat penggorengan dianggap telah berubah warna, karena proses penggorengan yang banyak dalam sekali menggoreng maka terkadang ditemukan keripik yang gosong.

Belum adanya standarisasi produk dalam produksi merupakan salah satu poin penting dalam penurunan kualitas dan mutu pada suatu produksi. Standarisasi disini mencakup berapa lama waktu menggoreng, berapa lama pencampuran bumbu, cara yang tepat untuk mencampur bumbu dan lain sebagainya. Standarisasi produk dalam produksi ini sangat penting adanya dalam suatu usaha agar mampu bertahan dan bersaing nantinya. Dampak yang tercipta jika di suatu usaha tidak ada standarisasi produk dalam produksi salah satunya adalah kualitas tidak terjaga. Maka dari itu penting adanya suatu standarisasi produk dalam suatu usaha baik itu usaha bersifat kecil maupun usaha kategori perusahaan. Tidak hanya itu saja, berdasarkan hasil *survey* pendahuluan kurangnya pemahaman mengenai kualitas dan mutu ini bisa berakibat fatal karena produk yang bisa dikatakan produk cacat/gagal tetap bisa lolos dipasarkan. Hal ini

sangat fatal bagi produsen karena dapat menurunkan tingkat kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan, alih-alih konsumen bisa saja berpindah ke produk yang lain karena kepercayaan akan kualitas dan mutu yang ditawarkan tidak mampu dipertahankan. Hal ini yang menjadi dasar untuk mengangkat *case* ini untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di sanjai Amak Haji dan juga berupaya untuk meningkatkan kualitas dan mutu produk yang di pasarkan oleh sanjai Amak Haji Oleh karena itu untuk mengkaji permasalahan ini lebih lanjut maka dilakukan penelitian yaitu “**Rekayasa Sistem Pengendalian Kualitas Untuk Standarisasi Kerja Pada Usaha Keripik Sanjai Balado Amak Haji Bukittinggi**”.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Menghitung jumlah produk cacat keripik sanjai balado pada sanjai Amak Haji.
2. Identifikasi jenis cacat yang paling dominan terjadi pada produk keripik sanjai balado pada sanjai Amak Haji.
3. Usulan perbaikan terhadap faktor penyebab dalam upaya meningkatkan kualitas produk keripik sanjai balado pada sanjai Amak Haji.
4. Membuatkan santadar produksi dalam bentuk instruksi kerja demi menunjang upaya meningkatkan kualitas produk tersebut.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dilakukannya penelitian ini bagi IKM sanjai Amak Haji adalah:

1. IKM sanjai Amak Haji dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kualitas pada proses produksi.
2. IKM sanjai Amak Haji akan lebih siap dalam menghadapi segala kemungkinan yang dapat terjadi pada produksi dengan mengikuti instruksi yang telah diberikan.
3. IKM sanjai Amak Haji memiliki instruksi kerja milik sendiri agar mempunyai standar yang akan tetap menjaga mutu agar citra produk tetap terjaga.

4. Sebagai informasi dan bahan masukan serta saran-saran agar dapat mengambil keputusan yang lebih baik lagi dalam pengendalian kualitas produksi di masa yang akan datang.

Manfaat dilakukannya penelitian ini bagi adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan teori yang didapat selama perkuliahan dengan realita yang terjadi di lapangan, mengenai masalah-masalah yang ada khususnya tentang pengendalian kualitas produk.

1.5. Batasan Masalah

Pada pembuatan tugas akhir ini, diberikan beberapa batasan masalah dengan tujuan untuk memfokuskan masalah yang akan dikaji serta agar masalah tidak terlalu kompleks. Adapun batasan-batasan masalah yang diberikan adalah:

1. Objek yang menjadi bahan kajian adalah proses produksi keripik sanjai.
2. Objek analisa yang dikaji adalah produk keripik sanjai balado, keripik sanjai asin dan keripik sanjai tawar.

1.6. Sistematika Penulisan

Penelitian ini disusun dalam bentuk laporan tugas akhir dengan menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisikan teori-teori untuk menunjang penelitian serta yang menjadi landasan pemecahan masalah yang dilakukan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Menjelaskan kerangka pemecahan masalah yang digunakan untuk memperoleh solusi dari permasalahan yang ada. Terdapat penjelasan masing-masing langkah yang dilakukan dalam penelitian dan *flowchart* pemecahan masalah.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisikan data-data yang diperlukan dalam penelitian serta proses pengolahan data berdasarkan prosedur dan metode yang digunakan.

BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Berisi tentang analisis dan interpretasi dari hasil pengumpulan dan pengolahan data yang berorientasi pada tujuan penelitian.

BAB VI PENUTUP

Berisikan kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan serta saran masukan yang berguna agar diperoleh penelitian yang lebih baik